

Auto Posto Chororão

**Temos
DIESEL**

Tel.: (12)
3974-1222

Troca de Óleo / Filtros FRAM
Gasolina / Álcool / Extintor

Revendedora: **Ultragás**



Rodovia dos Tamoios, km 34 - Paraibuna

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Dra. Naiara Tiradentes
CRO 60.462

Clínica Geral

**Dr. Antonio Carlos
E. Miranda** CRO 52.694

**Clínica Geral
Odontopediatria**

**Dr. Ernesto Maia
Miranda** CRO 12.070

Cirurgia e prótese

Horário de Atendimento
Segunda a Sexta das 8h às 22h / Sábado, das 8h às 18h

Largo do Mercado, 86 Tel.: (12) 3974 02 06

GISELE MÓVEIS



LOJA I

**AGORA
COM PRODUTOS
PARA CAMA
MESA E BANHO.**



LOJA II

Móveis em Geral

DISTRIBUIDOR



LOJA 1 - Pça. Manoel A. Carvalho, 192
LOJA 2 - Av. São José

TEL: (12) 3974-0234
TEL: (12) 3974-0012

LANCHONETE E RESTAURANTE FAZENDÃO



"Qualidade, higiene e pronto atendimento, aliados à hospitalidade, amizade e respeito ao consumidor, são também temperos usados por nossa cozinha."



Agora,
pães quentes
a toda hora
para seu lanche



TEL: (12) 3974-0589 / FAX: (12) 3974-0287
Rodovia dos Tamoios, km 45 - Paraibuna-SP
fazendao@fazendao.com

www.guiavalemar.com.br

JÁ ESTÁ ON-LINE NOSSO SITE COM INFORMAÇÕES
TURÍSTICAS, CULTURAIS E SABORES TÍPICOS.

GUIA MENSAL
VALEMAR

O site traz na íntegra todas as edições do Guia Mensal ValeMar, com informações turísticas culturais e históricas das cidades do Vale do Paraíba e Litoral Norte.

História e tradição culinária pesquisada com moradores da região. Reportagens sobre os costumes e as origens de pratos típicos com as receitas originais, como eram feitas antigamente



REVISTA
NASCENTES

O conteúdo mensal da Revista Nascentes também estará on-line, levando para o mundo tudo o que acontece no chão caipira.

Você pode anunciar seu negócio gratuitamente em nosso site
Informações - Tel. (12) 3974-0018

fogão joão^{do} rural

No tempo em que a porcaria tinha valor

Acabou a quaresma e voltamos a vida normal. E com a chegada do inverno, é hora de saborearmos as delícias de carne de porco.

O porco foi um dos elos fortes da economia rural, durante muito tempo. Dele dependiam toda a população rural e também das vilas e cidades que surgiam pelo Brasil. Era dali que saía a gordura

tão necessária para fazer a comida. Além disso, era considerada essencial, como reforço alimentar para quem labutava o dia todo. Gordura, carne e toucinho não podiam faltar em qualquer casa, como base na alimentação diária.

A gordura tinha ainda outra finalidade importante. Era para conservar as carnes de porco, de gado e de caça, pois nem se sonhava com a geladeira. Na refeição diária, o roceiro destrinchava o porco e aproveitava tudo, para

O Mercado feria aos domingos

criar pratos comuns e também misturar com outros alimentos. Sempre que podia tinha lá sua leitoa assada inteira para uma festança.

A criação de porcos tornou-se uma atividade das mais lucrativas. Na região de Paraibuna, por exemplo, tem-se registros de vários fazendeiros dedicados à criação de porcos. As criações eram, em sua maioria, em campo aberto, não usando muito o sistema de cercados, como é atualmente

O Mercado Municipal da cidade, na virada do século XIX para o XX, fervilhava aos domingos com a presença desses vendedores. As leis de impostos eram rígidas, variando os preços de acordo com o que iria se vender. A produção era tanta, que muitos

Auto Posto Paraibuna

Combustível
com qualidade

BR

Lavagem
e troca de Óleo

Padaria Pão Perfeito

Pão quente
a toda hora

Pão de batata
especial

Doces típicos



Tel.: 3974-0202
Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)

HEAD SAT
Antenas Parabólicas
e TV por Assinatura

DIRECTV.
O mundo é um

SPY
PARCELA POR PARCELA

Century

Tel.: 3974-0975
R. Major Ubatubano, 102



fazendeiros exportavam seus porcos para São José dos Campos. O detalhe era que os porcos iam tocados, como uma "boiada" até lá. Juntavam-se até mil "capados" para uma jornada que demorava até três dias.

Quando chegavam na região onde está atualmente a Vila São Bento, eles paravam e matavam os animais

Foto do começo do século passado, mostrando criadores de porcos de Paraibuna, levando seus animais para São José dos Campos.

pendurados em árvores. Os compradores vinham de São José, Caçapava e Jacareí.

As tropas faturavam muito levando os famosos "capados", das regiões serranas para os mercados das cidades maiores do Vale do Paraíba.

A mentira da feijoada

A história contada sobre a feijoada, que nasceu porque os patrões davam os restos de porco para os negros comerem misturados ao feijão, é uma grande mentira que está quase virando verdade.

A história real é seguinte:

Na Europa, existe um prato muito antigo chamado Cassoulet, que é feito com feijão branco e toucinho e miúdos de porco, como uma "feijoada branca". Quando os portugueses aqui chegaram, trouxeram a receita desse prato. Nas cozinhas das grandes fazendas, faltou o feijão branco e, então, a negra cozinheira colocou o feijão preto. Portanto, a feijoada não nasceu no meio dos escravos, mas sim dentro da cozinha da classe rica. Luiz da Câmara Cascudo explica que a feijoada é um prato europeu, com ingredientes brasileiros e temperos africanos.

CASCAREIA

Fabricação de Blocos e Artefatos de Cimento

- ☒ Manilhas
20-30-40-50-60
- ☒ Bloco 10 - 15 - 20
- ☒ Canaletas
- ☒ Anel Poço
- ☒ Balaustre
- ☒ Pézão para gramado



Comércio de areia, pedra, pedregulho
para jardinagem e estradas
= Entrega em toda região =

Av. Antônio Feliciano da Silva, 400 - Em frente à Vila Camargo
Tel.: (12) 3974-0985 / 9761-9745

Preconceito contra a carne de porco

Apesar do grande tabu sobre a carne de porco, estudos recentes comprovam que essa carne não é tão maléfica assim, como se propaga nos últimos anos.

Pesquisas realizadas pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual, constata que o índice de colesterol é realmente menor em relação à carne bovina e de aves. Os resultados do Brasil são referendados pela Associação Americana do Coração e também por pesquisadores da Alemanha.

O mito "negativo",

segundo os pesquisadores, foi criado sem qualquer base científica. É verdade que antigamente a carne tinha mesmo mais colesterol, mas atualmente, com as moderníssimas granjas, a situação é outra.

Temos que

considerar também que os moradores da zona rural, maiores consumidores da carne de porco, sempre tiveram maior desgaste de calorias, usando assim, os excessos de gordura.

Mas o que não se pode achar é que a carne de porco seja um santo remédio. O que acontece é que ela é igual a qualquer outro alimento, sendo injusto o preconceito contra essa carne que é considerada uma das mais ricas, saudáveis e saborosas do planeta. Tanto que seu consumo mundial é de quase 50%, enquanto que a carne bovina chega a 34% e a de aves a apenas 19%.

Alguns analistas



MAURO'S

Publicidades



Divulgação
com carro de som
e sonorização
de ambientes

Rua Cel. Fco Tobias das Neves, 44 - Tel.: 3974-0317 / 3974-0721

PARAIBUNA, ABRIL DE 2002

NASCENTES

Pesqueiro do Chicão

Pesca à vontade

Pesca R\$3,00 por pessoa

Comida Caipira

Local Cevado

Peixes sob encomenda

Mulheres e Crianças não pagam!

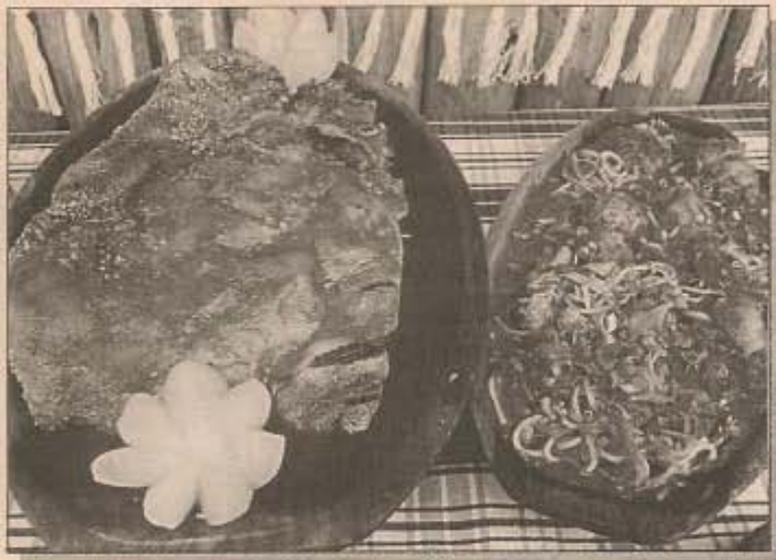
Rdv. Tamolós, Km 45 (Entr. Fazendão) Tel.: (12) 9764-9423

REFRIGERAÇÃO
& MÁQUINAS
BETO GAMA

CONSERTOS
E MONTAGENS

Especializado
em Equipamentos Comerciais.

TEL.: (12) 9768 6504



Mitos e Verdades

Mito: A carne de porco tem muito colesterol

Verdade: antigamente talvez, hoje é comprovado cientificamente, que a carne possui o mesmo nível ou até menos que as outras carnes.

Mito: A carne de porco tem pouca proteína.

Verdade: Al^oem de muita proteína, possui um sabor incomparável e é rica em vitaminas do complexo B.

determinam que esse preconceito começou na década de 60, quando as multinacionais começaram a colocar no mercado o óleo de soja para consumo na cozinha. As pesquisas realizadas chegaram à conclusões curiosas, como podemos observar na tabela ao lado.

QUANTIDADE EM 100 GRAMAS DE ALIMENTO

Bisteca ou Lombrinho de Porco.....	49mg
Pernil de Porco.....	60mg
Contra-Filé Bovino.....	51mg
Carne de Frango branca.....	58mg
Carne de Frango escura.....	80mg
Leite em Pó Integral.....	160mg
Manteiga.....	230mg
Sardinha.....	141mg



Escola Carisma

A melhor opção para a educação do seu filho

Maternal, Jardim de Infância e Pré-Primário

**Turmas
de manhã
e à tarde**

Salão para festas
Parque infantil
em espaço amplo
Mini-casa

PARA 2003 ESTÁ
PREVISTO O 1º ANO DE
ENSINO FUNDAMENTAL



Praça do Cruzeiro, 230 - Tel.: 3974-1015 / 3974-0379

FOGÃO

Novas Receitas deliciosas

QUIRERA COM COSTELINHA

Ingredientes- 1 kg de costelinha, 250g de quirera de milho, sal com alho, cebolinha, salsinha, coentro, pimenta do reino e 4 colheres (sopa) de óleo.

Como fazer- Lave bem a quirera retirando a sujeira. Coloque na água e deixe de molho por três horas. Depois coloque 2 colheres de óleo na panela, um pouco de sal com alho e frite a quirera. Coloque 2 litros de água e deixe cozinhar até amolecer.

Em outra panela, coloque 2 colheres de óleo, sal com alho e refogue a costelinha, fritando bem. Adicione um pouco de água quente e deixe cozinhar até secar a água e voltar a fritar. Retire



o excesso de gordura e adicione a quirera cozida. À parte, faça um molho de cebolinha, coentro salsinha e pimenta e misture na quirera na hora de servir.

SUÃ

Ingredientes- 2 kg de suã de porco, farinha de mandioca crua, sal com alho, pimenta, cebolinha salsinha, manjeriço e 3 colheres (sopa) de óleo.

Como fazer- Frite o sal com alho e refogue os pedaços de suã, até ficar meio moqueado. Coloque água fervendo e deixe cozinhar. Quando amolecer, tire os pedaços de suã, e coloque numa bandeja. Com o caldo que ficou na panela, coloque farinha de milho aos poucos e vá mexendo, fazendo um pirão mole. Coloque o pirão à volta do suã. Faça um molho da cebolinha, salsinha, manjeriço e a pimenta e

despeje por cima.

CHOURIÇO

Ingredientes- 2 litros de sangue de porco, 1 xícara (chá) de gordura, 1 xícara (chá) de farinha de milho, 1 colher (sopa) de sal com alho, cebolinha picada, 1 ramo erva doce, 1 colher (chá) pimenta-do-reino, chale do bucho do porco, tripa de porco

Como fazer- Coar o sangue numa peneira grossa. Picar o chale do bucho e encher uma xícara e misturar bem no sangue. Coloque todos os outros ingredientes e misture bem. Pegue a tripa já seca e coloque a mistura até ao meio. Amarre as pontas com barbante e depois coloque na água quente para cozinhar. Quando estiver quase cozida pegue uma agulha grande e faça furinhos para sair o ar. Se não sair sangue está bom.

Sítio CEDRO DO ITAPEVA

USINA VELHA
Cachoeira com 100m de extensão,
7 quedas de Paraibuna,
7 piscinas naturais,
camping selvagem, mata nativa,
trilhas, escaladas, horta-orgânica.
Paraiso Natural.

Tel.: (12) 9702-0185

Tel.: (12) 3974-1194

Contato: R. Pe. Antônio Pires
do Prado, 68 (Rua da Bica)



Enxoval completo para bebê
Moda Infantil de 0 a 12 anos
Lilica Ripilica, Lilica Baby,
Tigor, entre outras
Blusas de linha feminina adulto

Tel.: (12) 3974 08 59

R. Mj. Ubatubano, 140 - lado AEP



Doma Racional
Curso para iniciantes
Alojamento de animais
Compra e Venda de Animais
Promoção de Eventos

Tel (12) 3974-0860/3974-0201
(12) 9764-4256

Rdv. Tamolos, km 40- Paraibuna

CRO: 42886
DRA. GILMA CAMARGO
CIRURGIÁ DENTISTA
Ortodontia
Clínica Gera
Adultos e Crianças
Aparelhos fixo e Removível

CONVÊNIO: CESP, Cooper
Clinimed, Coopersaúde, Embra

TEL.: (12) 3974020

R. Mj. Ubatubano, 140 - lado AEP



FOCÃO

PICADINHO COM QUIABO

Ingredientes- 1/2 kg de carne de porco picadinha, 200g de quiabo, cebolinha verde, salsinha, 1 colher (sopa) de sal com alho, 1 pitada de pimenta-do-reino, 2 colheres (sopa) de gordura, sal a gosto.

Como fazer- Frite o sal com alho, não deixando

queimar, refogue a carne picadinha adicionando a pimenta e os cheiros verdes. Tampar e deixar cozinhar em fogo brando. Cortar os quiabos em pedaços grandes, passar numa água com limão e enxugar um a um. Quando a carne estiver macia, coloque os quiabos, misture só uma vez, tampe

e deixe cozinhar abafado, em fogo baixo, até amaciar os quiabos. Sirva com angu.

POLENTA ASSADA COM CARNE

Ingredientes- 1 prato de polenta salgada e temperada, pronta, 1/2 prato de carne de porco picadinha, 1/2 colher (chá) de bicarbonato, 1/2 colher (sopa) de sal com alho, água, erva-doce, 1 pitada de sal, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 ovo, 1/2 xícara (chá) de gordura.

Como fazer- Faça a polenta normalmente e deixe esfriar. Antes de endurecer, misture todos os ingredientes e amasse, acertando com a farinha de trigo. Faça broas, deixe descansar e asse em forno médio.

INFOTEC COMEMORA 5 ANOS COM MUDANÇAS



INFOTEC Cursos de Computação

A INFOTEC completou, em março, cinco anos de atividades no setor de cursos de informática. Neste período já atendeu cerca de 400 alunos, com 90% concluído o curso. Para comemorar o aniversário, sua proprietária e diretora, Gláucia Alves Soares, que é Analista de Sistema, com formação superior e Bacharelado em

Computação, está fazendo reformulações na empresa para atender com mais qualidade a seus alunos.

Remodelou o visual do prédio, sua logomarca e adquiriu Micros de última geração, dotados do Sistema Operacional Windows Me, Office 2000 (com Word e Excel). Todos conectados em rede local, o que proporcionará, dentro em breve, treinamento para utilização de Internet. Os alunos contam ainda com Laboratório, Plantão de

dúvidas (SOS) e utilização de impressoras em sala de aula.

A INFOTEC tem o Curso Básico para adultos, a partir de 12 anos, Introdução a Microinformática (Sistema Operacional Windows Millennium Edition), Office 2000 com Word e Excel, Curso Plus 1 e Office 2000: Power Point.

Para as crianças a INFOTEC tem os cursos de Introdução à Microinformática e Windows Me, Centro de atividades Disney e Creative Writer da Microsoft (Word para crianças).

Tel.: (12) 3974-0814
R. Cel. Camargo,
173 - Centro

FOGÃO

LOMBO DO TIO ZÉCA

Ingredientes- 1 kg de lombo de porco, 1/2 kg de arroz, folhas de repolho, sal com alho, 1 limão, salsinha e cebolinha

Como fazer- Temperar o lombo e colocar para cozinhar até desmanchar. Desfiá-lo todo e reservar. Cozinhar o arroz com pouca água, deixando-o meio duro.

Misturar com a carne desfiada e a salsinha o limão e a cebolinha. Faça charutos da folha de repolho e coloque a mistura dentro, amarre com barbante e coloque para cozinhar em água quente.

LEITOA PURURUCA

Ingredientes- 1 quarto de leitoa, 1 colher (sopa) sal com alho, 1 limão, 1 colher (chá) pimenta-do-reino, 1 maço cebolinha verde e 1 colher (sopa) de vinagre.

Como fazer- De véspera,

fervente o quarto de leitoa e deixe esfriar. Prepare um molho com o sal com alho, o limão, e a pimenta-do-reino. Faça furos na carne da leitoa e coloque o molho, deixando pernoitar. No outro dia, coloque o quarto numa panela com água e deixe cozinhar, até o couro ficar mole. Em

outra panela grande, coloque óleo, deixe esquentar e coloque o quarto de leitoa, cobrindo-o todo. Frite até pururucar o couro. Na hora de servir faça um molho da cebolinha e coloque por cima do couro.

PORCO A PURURUCA INTEIRA

Ingredientes- 1 leitoa de 5kg, 2 litros de água, 1/2 litro de aguardente, 10 limões, 1 colher (chá) de pimenta-do-reino, 1 maço de cebolinha, 1 maço de salsinha, 1 maço de manjerona, 10 colheres de sal com alho, socado no pilão.

Como fazer- Limpe muito bem a leitoa, por dentro e por fora, retirando os



pelos. Esprema cinco limões e passe o caldo na carne e no couro, para melhor limpar a carne. Com uma faca de ponta afiada, faça furos por dentro, somente na carne. Faça o molho usando a água, a aguardente, o sal com alho, o caldo de 5 limões, a pimenta-do-reino e os cheiros verdes amassados no pilão, com pouco sal. Coloque a leitoa numa vasilha grande e passe esse molho na carne e no couro. Deixe assim de um dia para o outro, virando e regando a carne de vez em quando. No dia seguinte faça uma farofa a gosto, coloque dentro da leitoa e costure o couro. Unte com gordura uma bandeja grande, e

TEKINHA

Sport e Boutique

O melhor da moda
para você

bunny's

TAUPYS

CARMIM colcci

Tel.: (12) 3974-3197

R. do Meio, 34 - Calçadão
teka.caria@bol.com.br

**PORTAL
PRAÇA**

"Self-Service"
e "A La Carte"

Agora temos
porções de:

Lambari - Tilápia - Chouriço - Torresmo
Carne de Porco na Banha - Mandioca
Picanha na Chapa, etc.

O único na cidade com Fogado todos os dias

Largo da Matriz, 7 - Tel. (12) 9768-7609 / 3974-1088

**PRIS VÍDEO
PRODUÇÕES**

Fotos e Filmagens
(12) 374 0776 e 374 0801
Revelação
e Ampliação

FOTOS 3X4 NA HORA

TELEFONES

(12) 3974 0776 e 3974 0801
Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

FOGÃO



O especialista em carnes, Chico Alvarenga, prefere sua leitoa assada. Ele recomenda colocar tempero a base de alho, sal, limão cravo e pimenta-do-reino. Deixar descansar por um dia e depois levar para assar em braseiro brando.

coloque a leitoa. Regue com o molho e leve ao forno moderado, para que a carne cozinhe um pouco. Asse em forno bem fechado, para que o ar não amoleça o couro. Aos poucos, aumente o fogo no forno, para que o couro fique corado. Quando estiver corado, retire rapidamente até a boca do forno e salpique água fria

sobre a extensão do couro e volte ao forno. Este é o segredo para pururucar. Sirva com arroz branco, virado de feijão ou feijão tropeiro.

PORCO NA BANHA

Ingredientes- 2 kg de carne de porco, 1 colher (sopa) de sal com alho, 1 colher (chá) de pimenta-do-reino e 1 limão.

Como fazer- Fervente a carne com sal com alho, o limão e a pimenta. Quando estiver mole, frite bem em gordura. Ao ponto, retire e guarde em outra vasilha, cobrindo toda a carne com a banha. (Pode ficar guardada até três meses. Quando for servir basta fritar levemente e colocar um molho de cebolinha).

SEMITOM FORMA PRIMEIROS ALUNOS

Com pouco tempo instalada em Paraibuna, a Escola Musical Semiton já está formando os primeiros músicos. No último dia 3 de março aconteceu, no Salão Paroquial, a apresentação de violão, cavaquinho, teclado e contra-baixo. Na ocasião a Semiton apresentou os novos professores para os cursos iniciados em março de 2002. Para os interessados, as matrículas continuam abertas para cursos intensivos que irão até novembro.



Acima, formando e convidados do Musical Semiton. A esquerda, Priscila (10 anos), formada pelo método Color Player, se apresentando no teclado. A direita, o Prof. Márcio e o aluno Solo (nível intermediário), fazendo um duo de violão.



Tel.: (12) 3974 3103

Cursos Livres de Música
SEMITOM

Rua Padre Américo, 198 - Vila de Fátima

PARAIBUNA, ABRIL DE 2002

NASCENTES

Nomes típicos ganham placas

Depois de mais de cem anos sendo conhecidas por seus nomes populares, várias ruas de Paraibuna tem seus antigos nomes estampadas em placas oficiais. Alguns desses nomes como Rua da Bica, Largo do Mercado, Largo da Matriz, Lad. da Matriz, Largo do Rosário, Lad. do Rosário e Rua Nova, aparecem num mapa oficial do município, datado de 1916, elaborado pelo Eng. João Fonseca de Camargo e Silva. As novas placas estão sendo colocadas pela iniciativa da Prefeitura Municipal com o apoio de empresas e do comércio local.

A primeira vez que

essas ruas ganharam placas com nomes folclóricos foi em 1978, quando o setor de turismo entendeu que isso seria uma atração curiosa para os turistas. Mesmo assim, alguns setores da comunidade criticaram a iniciativa, por acharem que esses nomes ofuscavam os nomes das autoridades homenageadas com o nome de cada rua. Na ocasião as placas foram feitas pelo artista Chico Santana.

Agora, apesar de alguns pequenos erros sanáveis, essas placas foram aceitas e elogiadas totalmente pela população.

Um brinde às placas

Criar atrativos turísticos numa pequena cidade como Paraibuna, muitas vezes pode ser até fácil. Basta procurar pequenas coisas, curiosas e interessantes e colocar num pedestal para que elas se tornem motivos turísticos. Por isso estão de parabéns a administração municipal e o setor de turismo pela iniciativa. Mesmo porque sempre defendemos o uso desses nomes folclóricos, como todos já viram durante anos em nossas publicações. Lamentamos somente nossa empresa não ser procurada para patrocinar uma dessas placas. E para completar, o ideal seria convidarem os seresteiros para fazerem a inauguração oficial.

João Rural

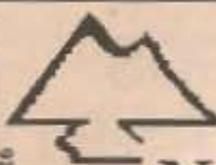
CASA VÉIA
COISAS CAIPIRAS
Sob direção de Pedro Morumbi
Refeições caseiras,
sábados e domingos
- galinha, peixe, quirera,
feijoada, pato no sal
grosso -
Lanches - Petiscos - Peixes - Pizzas
Bairro Itapeva - km 7
Tel.: (12) 3933-4535
(durante a semana)

Modas
Rosana
"Roupas e Calçados
Masculino, feminino
infantil e moda jovem"
R. Cel. Camargo, 64 (Calçadão)
3974-1188
R. Maj. João Elias Calazans, 95
3974-0014

**PAPELARIA
BEIRA RIO**
Papeleria - Artigos Religiosos
Pescaria - Flores Artificiais
Plastificação - Xerox
Costura - Presentes em geral
Pça. Marcellino A de Moura
- Rodoviária -
Tel.: (12) **3974-0707**
Paraibuna-SP

EBRAM
MÓVEIS
Móveis novos e usados
Em até 12 pagamentos
Negociamos seu móvel usado
Tel.: **3974-4059**
R. Cel. Marcellino, 112





Solene

Negócios Imobiliários

CRECI 54.826

**Imóveis Rurais & Urbanos
Venda & Administração**

CHÁCARA - 5.000 m2, boa topografia, luz, terra boa qualidade, acesso fácil; R\$ 17.500,00, entrada, mais 20 pagamentos. Tel (12) 3974-0841.

CHÁCARA - 2.300 m2, ótimo acesso, 2 Km asfalto, luz Elektro, telefone, água, boa topografia, casa sede com 2 dorm., sala, coz. Banh.º e quiosque. R\$ 50.000,00.

SÍTIO 16,5 alqueires, topografia favorável para plantio ou gado, pastagem formada, luz, nascentes, casa de caseiro, apenas 3 Km do asfalto. R\$ 130.000,00.

FAZENDA 84 alqueires, boa topografia, pastagem formada, bom acesso para represa, luz e nascentes. R\$ 550.000,00

CHÁCARA CIDADE 1.500 m2, casa sede com 2 dorm. (exc. Acabamento), nascente, luz, telefone e pomar. R\$ 55.000,00

CASA CENTRO - 2 dorm., sala, cozinha, banh.º, despensa e garagem. R\$ 60.000,00 (FGTS ou Financiamento)

Tel: (12) **3974-0841** Fax **3974-0194**

Rua Major Ubatubano n.º 35 - Centro
e-mail: imobsolene@hotmail.com

CL TOUR

AGÊNCIA DE VIAGENS E TURISMO

SP-10-04725540/0001-93

Viagens Nacionais Internacionais Rodoviárias Aéreas e Marítimas



Organização de excursões, fretamentos e atendimento receptivo em Paraibuna.

Venda de Ingressos para Parques, Shows e Eventos

Telefax: (12) **3974 01 94**

R. Major Ubatubano, 35 - Centro
cltour@hotmail.com

Móveis Usados Da Tica

CAMA, MESA, GUARDA-ROUPA, COLCHÃO, MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, FOGÃO, LIQUIDIFICADORES, BATEDEIRA.



MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL

**COMPRAMOS E TROCAMOS
VENDEMOS COM PAGAMENTO
EM ATÉ 10 VEZES SEM JUROS**

Largo do Mercado, 90 - Tel.: 12 3974 00 85

PARAIBUNA, ABRIL DE 2002

NASCENTES

VALEMAR

DOMINGOS
DAS 8h ÀS 9h
TV BAND VALE

Empresários de Paraibuna participam do programa

Vários empresários de Paraibuna já aderiram ao projeto "Paraibuna na TV" que vai ser exibido a partir do dia 7 de abril e todos os domingos no programa ValeMar, da TV Band Vale.

Estão presentes os restaurantes Fazendão, Bela Vista e Comadre. As imobiliárias Celeste Imóveis, Parahybuna Imóveis e Solene Negócios Imobiliários, a CL Tour, o Pesqueiro do Rubinho, o Sítio e Pousada Recanto

dos Pássaros e a Pousada Mirante.

O quadro, que se chamará "Paraibuna Chão Caipira", estará toda semana, basicamente, mostrando as atrações turísticas, culturais e eventos da cidade. A parceria selada entre o ValeMar e esses empresários vem ao encontro dos objetivos da equipe do programa. Pois junto com empresários do turismo, estaremos cada vez mais divulgando nossas belezas e tradições.

Vários agradecimentos

Há muitos anos praticamos o papel de divulgar e valorizar Paraibuna, sempre com os olhos voltados para o desenvolvimento dessa terra. Neste momento em que damos mais um passo nesse sentido, quero agradecer ao João Carlos e Pedro Vilhena, ao Cristiano, Bóia e João Ferreira, ao Ivan Barreto, ao Rubinho Celeste, ao Paulão e Sandra Brasil, ao Chico Renato, ao Gustavo e Cristiane e ao Renato Celeste o apoio e a confiança para mais esta empreitada. Temos a certeza de que dessa união, bons frutos virão.

João Rural

BELA VISTA
Lanchonete e Restaurante
Móveis Rústicos e Artesanato
Telefax: (12) 3974 0575
Rod. dos Tamolios, km 38,5
Paraibuna-SP

Parahybuna Imóveis
C. 45.036
Várias opções de imóveis urbanos e rurais
Telefax: (12) 3974 0364
3974 0854
R. Dr. João Fonseca, 17
parahybunaimov@ig.com.br

Fazenda Da Comadre
Lanchonete e Restaurante
Tel. (12) 3974 0510
Rod. dos Tamolios, km 43
Paraibuna-SP

Celeste Imóveis
C. 25.986
Dezenas de ofertas de chácaras, sítios, fazendas e imóveis urbanos.
Tel. (12) 3974 0178
Fax: (12) 3974 0258
Pça. da Matriz, 31 - Centro
celeste10@uol.com.br

RECANTO DOS PÁSSAROS SÍTIO E POUSADA
Tel.: (12) 9723-6053 3974-0145
Bairro Capim D'Angola

PESQUEIRO DO RUBINHO
Pesqueiro e Restaurante
Pintado-Pacu-Tambacu-Tilápia-Carpas-Matrinxã-Plau-Corimba-Cat-Fish-Lambari-Traira e Dourado
Aberto das 7h às 18h
Tel.: 9764-7221
Rod. Tamolios, km 45 + 2km

LANCHONETE E RESTAURANTE
FAZENDÃO
Qualidade, higiene e pronto atendimento, aliados à hospitalidade, amizade e respeito ao consumidor, são também temperos usados por nossa cozinha.
Tel: (12) 3974-0589 Fax: (12) 3974-0287
Rod. dos Tamolios, km 45
fazendao@fazendao.com

Solene Negócios Imobiliários
C. 54.826
Tel: (12) 3974-0841 Fax 3974-0194
imobsolene@hotmail.com
CL TOUR
AGÊNCIA DE VIAGENS E TURISMO
Telefax: (12) 3974 01 94
cltour@hotmail.com
R. Mj Ubatubano, 35 - Centro

Pousada Mirante
do parahybuna
Telefax: (12) 3974 0018
Av. São José, 53 Centro
www.pousadamirante.hpg.com.br

Primeiro programa enfoca Paraibuna



O primeiro programa ValeMar, que vai ao ar no dia 7 de abril, terá uma reportagem especial mostrando as atrações de Paraibuna em vários aspectos.

O roteiro começa pela cidade, passa pelas antigas fazendas coloniais e as belezas rurais do município. A tradição cultural terá destaque especial, enfocando as festas, música típica e as deliciosas comidas dos cozinheiros e restaurantes locais.

A represa será

mostrada em seus vários aspectos. Desde a opção para a construção de casas de veraneio, passando pela pesca

esportiva, principalmente a do Tucunarê, o trabalho ambiental da CESP até a sua evolução para o turismo náutico.

AUTO CENTER PARAIBUNA



SERVIÇOS

VENDAS

Amortecedores - Pastilhas
Discos de Freios - Pneus

Alinhamento Computadorizado
Balanceamento Eletrônico
Cambagem - Suspensão - Troca de Óleo
Retífica de Disco e Tambor de Freio

ATENDIMENTO COM QUALIDADE

Telefone: 3974-3741

Pça. Maj. Marc. A. de Moura, 16 - Pça. Rodoviária

ACADEMIA STATUS CORPUS

VENHA NOS CONHECER PARA BUSCAR O EQUILÍBRIO DO CORPO E DA MENTE



Equipamentos modernos como a esteira, bicicletas, orbi-treck e aparelhos abdominais.

**NOVIDADES
EM BREVE
BODY PUMP
MUSCULAÇÃO**

ACADEMIA STATUS CORPUS
Av. Antonio Feliciano da Silva, s/n
(Em frente a Vila Camargo)
Tel 3974-0985

Amigos

Ainda lastimando a perda de um grande amigo, lembrei da seguinte história que li uma vez: No Vietnã, um hospital havia sido bombardeado, matando todos os missionários e duas crianças. Um médico e uma enfermeira da marinha chegaram imediatamente ao local. Encontraram entre as crianças uma menina gravemente ferida, que precisava de uma urgente transfusão de sangue. Em um rápido teste realizado entre eles, constatou-se que não possuíam o sangue correspondente.

Então, tentaram se comunicar com as outras crianças, e entre arranhadas no idioma e gesticulações explicaram a necessidade da transfusão. Depois de um silêncio sepulcral, um único garotinho levantou o braço. Imediatamente foi



constatada a compatibilidade sanguínea e ele foi preparado ao lado da garota. Enquanto fazia a transfusão o médico percebeu que o garoto se esforçava para segurar o choro. Perguntou se estava doendo e o menino respondeu que não, mas continuava soluçando, tentando não chorar.

Assim, mais tarde, chegou ao local uma enfermeira vietnamita. O médico, ainda preocupado, pediu que ela conversasse com o garoto e descobrisse o que estava acontecendo. Durante a conversa, da qual o médico não entendeu nada, a criança foi ficando mais calma.

A enfermeira vietnamita contou ao médico que o menino chorava porque havia pensado que seria necessário retirar todo o seu sangue e assim ele

morreria. O médico ficou perplexo com o que a enfermeira havia contado e com a ajuda dela perguntou ao garoto se ele acreditava que iria morrer, porque se ofereceu para doar o sangue. E ele respondeu:

- Porque ela é minha amiga.

**EM JUNHO
EDICAO DE
ANIVERSARIO**

**RESERVE ESPACO
PARA A MENSAGEM
DE SUA EMPRESA**

WAVE POINT
SURF SHOP

HANG-LOOSE RUSTY
REEF BRAZIL OAKLEY
NATURAL ART BEE WAY
SOUTH TO SOUTH
C/2 ANTISHOCK
REVENDEDOR EXCLUSIVO
das melhores marcas do surf wear

R. Mj. Ubatubano, 15
Tel.: 3974-0029

Agradecimentos



Quando as luzes se apagaram, um incontável número de mãos surgiu para não nos deixar cair. Há um mês nos despedimos do Ronard, que, seguindo a vontade de Deus, teve que ir ainda cedo. Para enfrentar tão difícil momento pudemos contar com o apoio de muitos. Conhecidos e desconhecidos que trouxeram palavras de força, abraços amigos, gestos de carinho e que rezaram bastante. A dor só pôde ser enfrentada porque não estivemos sozinhos, tivemos a graça de termos ao lado muitos amigos.

Gostaríamos de agradecer a todos aqueles que se fizeram presentes. Obrigado. Fátima, Ana Cláudia e Ana Paula.